

夏の跳ね馬会席

食前酒

料理長こだわりの果実酒

先付

大洞原産高原とまとを焼とまと釜にて
夏野菜のとまと煮詰め

向付

妙高のお豆腐屋さんの特選豆乳で
料理長が手造りした滝川豆腐 小口茗荷、
却生姜、星オクラ、刻み大葉、旨み出し汁にて

揚物

新潟特産南蛮海老のすり身と海老
五色霰真薯はさみ揚げ、枝豆真薯揚げ、
妙高高原産唐土真薯揚げ、藻塩にて

海鮮

文月から景月の海鮮 真鯛、鱧、牡丹海老、妻一式

焼肴

紅葉の葉を透かし取った塩釜焼、真鯛の松前焼にて

強肴

越後牛サーロインの石焼き ステックパブリカ、
妙高名産寒ざり、レモン、ポン酢醤油、紅葉却

温石

冬瓜饅頭にて 鶏そばろ射込み、却生姜、銀餡

食事

地元夏野菜の握り寿司 アスパラ、パブリカ、茗荷

止碗

時の味噌汁

デザート

小豆をあしらった抹茶の手造り

温泉宿 進

料理長 野口正悟

